Blåbærmuffins

12 stk.

**Ingredienser**

* 100 g [smør](https://www.valdemarsro.dk/tag/smoer/), blødt
* 100 g [rørsukker](https://www.valdemarsro.dk/tag/roersukker/)
* 75 g brun [farin](https://www.valdemarsro.dk/tag/farin/)
* 3 æg
* 175 g [hvedemel](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvedemel/)
* 50 g [hvedemel](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvedemel/), fuldkorn
* 2 tsk [bagepulver](https://www.valdemarsro.dk/tag/bagepulver/)
* 1 tsk [kanel](https://www.valdemarsro.dk/tag/kanel/)
* 1/2 tsk vaniljepulver
* 1/2 tsk salt
* 225 g [blåbær](https://www.valdemarsro.dk/tag/blaabaer/), frosne

Tid: 35 minutter

**Fremgangsmåde**

Pisk smør, rørsukker og brun farin sammen til det er luftigt. Pisk derefter æggene i lidt efter lidt.

I en skål for sig vendes mel, fuldkornsmel, bagepulver, kanel, vaniljepulver og salt godt sammen. Vend til sidst blåbær i melblandingen og rør derefter melblandingen sammen med den sammenpiskede æg, sukker og smørblanding

Fordel dejen i 12 muffinsforme og bag i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 22-25 minutter.